

LÉXICO GASTRONÓMICO INTERCULTURAL DEL CAMINO DE SANTIAGO

M^a Teresa Díaz García y M^a José Sampedro Vizcaya

tete.diaz@usc.es y mariajose.sampedro@usc.es

Universidad de Santiago de Compostela

Keywords: *Vocabulary, Gastronomy, The way of Saint James*

Abstract: The aim of this work is to show the route of the gastronomic vocabulary appearing in the Calixtinus Codex (Liber Sancti Iacobi or Book of Saint James) -compiled around 1160- up to this day. This viewpoint is cross cultural in a double sense, on the one hand, we study changes in the culinary lexicon since medieval culture until today, on the other hand we show the differences between the communities, languages and cultures along the French Way.

1 INTRODUCCIÓN

Nos gustaría comenzar con unas palabras de Coseriu (1986:63): “La lengua está íntimamente relacionada con la vida social, con la civilización, el arte, el desarrollo del pensamiento, la política, etc.; en una palabra, con toda la vida del hombre”.

Creemos que nadie pondría reparos en definir la cultura como el conjunto de valores, formas de actuar, pensar y relacionarse; instituciones, producciones materiales e inmateriales de una colectividad a lo largo del tiempo. La cultura dota de cohesión a los grupos de individuos y los identifica frente a otros grupos. Al igual que el ser humano que la crea, las producciones culturales se adaptan al entorno. Con esos elementos se conforma el patrimonio cultural, que se refleja –a través del léxico- en la lengua, una de las marcas de identidad más fuertes, pero no la única, pues también representamos el mundo a través de la música, la literatura... y como no, gastronomía. Los hábitos gastronómicos de una comunidad se presentan como uno de los rasgos propios de toda civilización. En la lengua, los campos semánticos de la comida y la bebida están constituidos por conjuntos de piezas léxicas que comparten determinados rasgos semánticos y se distinguen por otros.

El año 2010 será Año Jacobeo y se cumplirán veintitrés años desde que en 1987 el Consejo de Europa distinguiese al Camino de Santiago con la mención de Itinerario Cultural Europeo, eje de encuentro de culturas y lenguas. El Camino Francés es el más popular de los caminos y el más antiguo, pues ya en el s. XII aparece descrita su ruta, junto con las costumbres de los distintos pueblos.

2 LUGARES Y POSADAS

Según la tradición, a finales del siglo I, una vez martirizado el apóstol Santiago en Palestina, sus seguidores trasladaron por mar los restos al lugar donde había evangelizado. En el 813 se produce el descubrimiento de los supuestos restos del apóstol Santiago por el ermitaño Pelayo, y Teodomiro, obispo de Iria Flavia, acude al lugar, donde encuentra un arca con restos humanos. Por revelación divina declara que aquella es la tumba del apóstol Santiago y el rey asturiano Alfonso II manda construir una capilla en torno al hallazgo, que empieza a recibir la visita de los lugareños. A medida que la fama de los milagros del Santo se propaga, la visitan gentes de otros reinos y países. Durante el siglo XI, la orden francesa de Cluny promueve la peregrinación a Compostela, lo que intensifica la afluencia de fieles desde Francia, hasta tal punto que pronto se ve necesario crear infraestructuras para atender a los peregrinos y hacer más fácil el camino.

El trazado del Camino Francés quedó fijado a finales del siglo XI gracias a la actuación de reyes y obispos y fue recogido en el Codex Calixtinus. Estas son algunas de las etapas, que a lo largo de aproximadamente 800 km. debe recorrer el peregrino desde Roncesvalles hasta llegar a su meta: Larrasoaña, Pamplona/Iruña, Puente la Reina/Gares, Estella/Lizarrá, Logroño, Nájera, Sto. Domingo de la Calzada, Burgos, Castrojeriz, Frómista, Sahagún, León, Astorga, el Bierzo, O Cebreiro, Samos, Sarria, Palas de Rei, Arzúa y Santiago de Compostela.

En el 1120, el papa Calixto II concede a Santiago el privilegio de año jubilar cada vez que el 25 de julio coincida en domingo, merced refrendada por el papa Alejandro III unos años más tarde. En 1139 Aymeric Picaud escribe la primera guía del Peregrino, llamada también Codex Calixtinus al ser atribuida al Papa Calixto II. Cuando se redactó, “la basílica estaba terminada, abundaban las hosterías para peregrinos, y las carreteras que conducían al sepulcro apostólico se encontraban concurridísimas” (Fernández del Riego, 1984:88). Después de Aymeric, otros registrarían por escrito lo vivido a lo largo de las etapas hasta llegar a Compostela. En nuestra búsqueda por los diarios de viaje, nos detendremos en las menciones que los peregrinos hacen de los alimentos y bebidas que les son ofrecidos en las hospederías que encuentran a su paso. Elaboraremos un corpus con esos elementos léxicos e intentaremos ver su origen y continuidad en el tiempo.

3 COMIDA Y BEBIDA DE LOS PEREGRINOS

La primera alusión a lo que comen o beben los peregrinos la encontramos en el Codex (Libro V, capítulo VI: 511) donde Aymeric señala los ríos buenos y malos para beber agua, la bebida por antonomasia del peregrino.

Respecto a la comida, dice: “Si alguna vez comes en España y en Galicia el pescado que vulgarmente se llama *barbo*, o el que los del Poitou llaman *alosa* y los italianos *clipias*, o *anguilas* o *tencas*, seguro que enfermas o mueres inmediatamente” y un par de líneas más abajo “Todos los pescados y carnes de vaca y cerdo de toda España y Galicia producen enfermedades a los extranjeros”. Los comentarios no son muy halagüeños y si los peregrinos tuvieran en cuenta sus consejos se verían privados de buena parte de las proteínas disponibles para su nutrición.

En el capítulo VII, el francés habla de una tierra, Bordeaux, rica en miel, mijo, panizo y puercos. En Gascuña destaca el pan blanco y el vino tinto. En Bayona encuentra manzanas, sidra y leche. En Navarra, pan, vino, carne, pescado y agua excelente. Castilla y la tierra de Campos son ricas en pan, vino, carne, pescado, leche y miel.

Aymeric intenta reflejar también la diversidad lingüística del Camino, mostrando cómo se nombran en la lengua de Navarra algunos alimentos: “*Barbara enim lingua penitus habentur... panem [vocant] orgui, vinum arдум, carnem aragui, piscem araign, triticum gari, aquam uric*”.

<i>Latín</i>	<i>Vasco(ant.)</i>	<i>Vasco(hoy)</i>	<i>castellano</i>
Panem	Orgui	Ogi	Pan
Vinum	Ardum	Ardo	Vino
Carnem	Aragui	Haragi	Carne
Piscem	Araign	Arrain	Pez
Triticum	Gari	Gari	Trigo
Aquam	Uric	Ur	Agua

Tabla 1. La diversidad lingüística en el Codex

Finalmente, informa de que la tierra de los gallegos surte a los peregrinos de fruta, pan de centeno, vino y pescado. En 1612, un peregrino que realiza el Camino mozárabe dice de un pueblo que habita cerca de la ciudad del Apóstol: “*passan con pan de centeno con ningún azeite i con tener vino ningún vinagre*”. No apreciamos diferencias con lo señalado por el peregrino del siglo XII en cuanto al pan y el vino. Al tratarse de un viajero del sur echa en falta el aceite, pues el norte de España utilizaba la grasa animal para cocinar. La palabra aceite es de origen árabe (< az-zait), pues una de las raíces de la cocina española es precisamente la árabe. Fue este pueblo el que introdujo en la península productos y palabras como azúcar (< sukkar), arroz (< aruz), berenjena (< badinganah), y sobre todo especias y condimentos como el azafrán (< za’faran). Los pueblos que salpican el Camino Francés están lejos de los hábitos califales, así como del clima mediterráneo que permite esos cultivos, por lo que es improbable que el peregrino pudiera degustar esos productos, reservados a las mesas nobles.

Sin embargo, la presencia árabe está patente en uno de los elementos que conforman la imagen del peregrino: la calabaza, que ha sufrido un deterioro funcional con el paso del tiempo. En un principio, servía de repositorio para el agua –y a veces el vino– que portaba el viandante, y que hoy ya solo posee un valor simbólico, sustituida por la cantimplora. La calabaza (< querabat, plural de querbah, que significa en árabe “odre”) es una hortaliza originaria de Asia que permite el aprovechamiento de su exterior con diferentes fines: el ya mencionado como contenedor de líquidos, pero también terapéuticos, como dice Abraham de Toledo (1250:168) “Pónganles en derecho de las espaldas, una calabaza foradada de forados menudos, ínchanla d’agua e déxengela destellar sobre las cuestas”.

Otro elemento gastronómico identificador del peregrino es la concha de vieira, molusco con un significado que trasciende su uso común como manjar. El hábito del peregrino se completaba al regresar a su tierra con la concha de vieira cosida a su manto, lo que le abría las puertas de los albergues al ser prueba de haber realizado la peregrinación. La concha o venera está relacionada con la diosa Venus –nombre romano de Afrodita– que nació de la

espuma del mar (< afros, “espuma” en griego). El uso de la venera puede tener que ver con su uso como amuleto por los marineros ya desde época romana, aunque también puede estar relacionado con el primer milagro del Apóstol, registrado en el Codex, en el cual un caballero rescatado del mar milagrosamente traía en su capa adheridas conchas de vieira.

La afluencia de peregrinos llegó a ser tal que reyes y obispos se esforzaron no solo en sembrar el camino de hospitales y monasterios donde el caminante pudiera descansar, alimentarse y curar sus heridas, sino en dictar fueros de protección al peregrino, como en el *Fuero de Briviesca* (1330:150R): “Mandamos que todos los Romeros que ujnjeren en romeria a sant yago ayan de nos este priuilegio: que por todos nuestros regnos ellos & sus compañías con sus cosas seguramjente uayan & uengan” o en *Las Siete Partidas de Alfonso X* (1491:I-73V): “tenemos por bien & mandamos que los romeros & pelegrinos que vienen a sant iago que ellos & sus compañías & sus cosas vayan & vengán saluos & seguros por todos nuestros reynos”.

Entre los caminantes había ricos y pobres, gente de alcurnia y pueblo llano, pues los motivos del viaje eran diferentes: devoción, indulgencias, promesas, penitencias, negocios, conocer otras tierras, etc. La forma de viajar -a pie, a caballo, en carroza-, los lugares donde pernocaban y se alimentaban unos y otros también eran diferentes. Reyes, alquimistas, pintores, asesinos, mercaderes, papas, tullidos... todos tenían en común el ser “peregrinos”. Dante Alighieri (*Vita Nuova* XL-XLII) dice “chiamansi palmieri in quanto vanno oltremare, là onde molte volte recano la palma; chiamansi peregrini in quanto vanno a la casa di Galizia, però che la sepultura di sa' Iacopo fue più lontana de la sua patria che c'alcuno altro apostolo; chiamansi romei in quanto vanno a Roma”.

La mayor parte de los peregrinos no eran personas pudientes y emprendían la marcha con lo mínimo necesario, con la confianza puesta en Dios y en el Apóstol, que les proveería de lo necesario, bien en los conventos y hospitales, bien en casas particulares. En 1495, en el Hospital de Villamartín daban a los peregrinos, según Hermann Küning, dos panes y dos jarras de vino, carne tres días a la semana y ración de conducho, queso y manteca. Nicola Albani emprendió su viaje en Nápoles en 1743 y cuenta que en O Cebreiro cenó una sopa de nabos en una casa particular, que por Triacastela no encuentra más que pan de grano de la India (maíz), vino no se consume ni se utiliza carne, sólo pollos y huevos, no hay lácteos ni verduras, sólo abundancia de nabos y de frutos sólo castañas. En general, los peregrinos que decidieron poner por escrito su viaje, fueron bastante parcós en la descripción de las

comidas, utilizando sustantivos no contables o de materia como trigo, agua, vino, sopa, fruta, miel, sidra, leche, cerdo, caldo, vaca, pescado, etc. sin pormenorizar ni hacer referencia a las formas de preparación. Una excepción fue el sastre francés Guillermo Manier, quien describió los menús de los conventos, mesones y tabernas por donde pasaba, y hace que aparezcan en nuestra guía los arenques, las sardinas, el pimentón, la manteca, las vainas (judías), etc. Quizás la falta de atención a la comida está justificada por el hecho de no tratarse de un viaje de placer, sino de penitencia, con lo que el tema gastronómico se presenta minimizado.

Agua	Arenques	Caldo
Carne	Castañas	Centeno
Cerdo	Conducho	Fruta
Hortalizas	Huevos	Leche
Legumbres	Vino	Manzana
Miel	Mijo	Nabos
Pan	Panizo	Pescado
Pimentón	Pollo	Puerco
Queso	Sardinas	Sidra
Sopa	Vaca	Vainas

Tabla 2. Léxico gastronómico del peregrino

Por otra parte, recordemos que el ayuno obligaba a los cristianos buena parte del año, y que el tiempo de penitencia podía llegar hasta el final de la vida del penitente. Estaban exentos del ayuno los soldados que luchaban en Tierra Santa y los que aportaban dinero para sostener las Cruzadas, y por eso disfrutaban de los mismos privilegios que los combatientes. Esta frugalidad y falta de variedad contrastaba con lo que se servía en las cocinas de la nobleza, donde eran recibidos aquellos peregrinos principales que no utilizaban los hospitales ni mendigaban y que viajaban con séquito. Estos comerían suculentos platos recogidos en los libros de cocina de famosos cocineros como Ruperto de Nola, que junto con veedores, despenseros, credencieros, coperos y trinchantes formaban una especie de corte culinaria en las casas principales. El uso de especias y otros condimentos marcaría la diferencia entre la dieta del pueblo y la de los nobles: canela, clavo, pimienta, cardamomo, nuez moscada, azafrán, azúcar, agua de rosas, mostaza, gengibre, enebro, almendras, higos, piñones, uvas pasas, dátiles, avellanas, etc. que servirían para adobar, rellenar o encostrar cabritos, capones, lechones, patos, perdices, pichones, conejos, corderos, codornices, jabalís, liebres, palominos, pavos, faisanes, corzos, salmones, lampreas, truchas, barbos, emperadores, lucios, ostras, esturiones, meros, sábalos, bonitos, congrios, morenas, atunes, mújoles, calamares, jibias, lenguados, pulpos, merluzas, que se acompañarán con caldos larderos,

empanadas, albóndigas, tortillas, borrajás, raviolis, berenjenas, calabazas, espinacas, zanahorias o rábanos, para terminar con rosquillas, bizcochos, mazapanes, frutas confitadas, gelatinas, pastelillos, turrónes o guirlaches.

Hoy en día, muchos de los motivos para peregrinar han desaparecido, las normas respecto al ayuno han cambiado y las diferencias sociales se han acortado; los peregrinos hacen compatibles el disfrute de la naturaleza y la gastronomía con sus motivos religiosos o de otro tipo. No dependemos de las estaciones para disponer de determinados alimentos y las relaciones comerciales se producen bajo leyes económicas diferentes. Restaurantes, agencias y hoteles proliferan a lo largo del camino, ofreciendo productos diseñados especialmente para los viajeros: menú del peregrino, vuelos para peregrinos, etc.

Si la ración del peregrino en la edad media consistía en pan y vino, y con suerte algo de carne, el menú del peregrino hoy consiste básicamente en una selección de productos típicos de la localidad. En Galicia, marisco, pulpo y lacón con grelos, bien regado con vinos del Ribeiro o Albariño. En Navarra, pimientos, espárragos, alcachofas, alubias, cordero, truchas y pajarón. En la Rioja callos, bacalao, costillas y vino. En Castilla y León, legumbres, queso, miel, botillo, cecina y mantecados. Sin embargo, las cadenas de comida rápida, las máquinas expendedoras de latas y sándwiches resultan más atractivos y económicas para los jóvenes, hecho que conlleva la pérdida del patrimonio gastronómico del Camino.

4 CONCLUSIONES

La ruta hacia Santiago no ha cambiado con los siglos, pero sí el contexto en que se realiza la peregrinación: la religión, las leyes, las lenguas, las culturas. En la edad media había dos tipos de dieta en el norte peninsular, la popular, que era la misma que la de los peregrinos y la dieta señorial, mucho más completa y variada. Actualmente también hay dos dietas, en el sentido de que poco se han modificado los alimentos propios de cada zona, en cambio muchos viajeros optan por la gastronomía globalizada.

BIBLIOGRAFÍA

- Bravo Lozano, Millán, 1989. *Guía del peregrino medieval, Codex Calixtinus*. Sahagún, Centro de Estudios del Camino de Santiago.
- Coseriu, Eugene, 1986. *Introducción a la lingüística*. Madrid, Gredos.
- Dante Alighieri, 1293. *La Vita Nuova*. Traducción de Barbara Reynolds, (1969). Harmondsworth: Penguin.
- Anónimo, 1331. *Fuero de Briviesca*. Edición de Sánchez-Prieto Borja, (2004). Alcalá de Henares, Universidad de Alcalá.
- Anónimo, 1491. *Siete Partidas de Alfonso X*. Edición de Sánchez-Prieto Borja, (2004). Alcalá de Henares, Universidad de Alcalá.
- Long, Janet, 1996. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, UNAM.
- Martínez García, Luis, 1993. "El albergue de los viajeros: del hospedaje monástico a la posada urbana", *IV Semana de Estudios Medievales. Nájera, del 2 al 6 de agosto*, 1993, págs. 71-87.
- Nola, Ruperto de, 1525. *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado libro de cocina*. Toledo.
- Picaud, Aymeric, 1135. *Liber Sancti Iacobi. Codex Calixtinus*. Traducción de Moralejo, Torres y Feo (1999). Santiago, Xunta de Galicia.
- Santiago Otero, Horacio (coord.), 1992. *El Camino de Santiago: la hospitalidad monásticas y las peregrinaciones*. Valladolid: Junta de Castilla y León.
- Toledo, Abraham de, 1250. *Moamín. Libro de los animales que cazan*. Edición de A. Cárdenas. Madison: Hispanic Seminary of Medieval Studies.
- Vázquez de Parga, Luis et alii, 1992. *Las peregrinaciones a Santiago de Compostela*. Pamplona: Gobierno de Navarra.